

NºALI

LA REVISTA DE LA COMARCA DE PONENT

Any III nº 24

Juliol 1988



Apd. 79 07150 ANDRATX



**RADIO-TAXI
ANDRAITX**

67 23 98

DEPORTES

T O L O

Tel: 67 30 16

Juan Payés, 10 A

ANDRAITX (Mallorca)

RESTAURANTE

PIZZERIA LA PIAZZETA

Especialidad en
**PIZZAS
PASTAS
y CARNES**

PTO. ANDRAITX — TEL. 67 27 00



**PANADERIA - PASTELERIA
CAFETERIA - HELADERIA**

AVDA. MATEO BOSCH, 19

TEL. 67 16 04

TELE-CONTROL

**ELECTRODOMESTICOS
REPARACION Y VENTA
DE TELEVISORES**

Gabriel Pujol Barcelo

Matias Flexas, 3 - Tel. 67 16 41

ANDRAITX



G. A. T. 725

Calte 31 Diciembre, 12
Tells. { 20 46 00 - 20 45 02
 { 20 45 03 - 20 43 62
Telex 69131
37004-PALMA DE MALLORCA

*El vostre
viatge*

AUTOMOSA

CONCESIONARIO OFICIAL

TALLERES

Esculler & Alenany, 6
Tel. 67 10 78



VENTAS

Aragón, 2
Tel. 67 39 00

07150 ANDRAITX

N'ALI

LA REVISTA DE LA COMARCA DE PONENT
Apartat de correus 79.
07150 ANDRATX

Editen:

Coordinadora Parroquial
de Joves d'Andratx
Centre Cultural de
S'Arracó

Director: Santiago Cor-
tès i Forteza

Redactor en cap: Gaspar
Pujol i flexas

REDACCIÓ

Joana Alemany i Mir,
Antoni Ensenyat i Ferrà
Biel Ensenyat i Pujol,
Francesc Femenies i Ca-
lafat, Pere Flexas i
Flexas, Margalida Ferrà
i Ensenyat, Gabriel Jo-
fre i Mir, Miquel Tur i
Enseñat.

GERENT

Vicenc Flexas i Alemany

FOTOS

Michel's, Tosafu.

Impressió: Tallers de
"Apóstol y Civilizador"
de Petra.

D.L. P.M. 295/1986



EDITORIAL

La notícia d'aquest estiu és sens dubte la que es produí aquests dies, ja sabuda però que, per manca d'uns requisits, encara no s'havia fet efectiva.

Ara ja podem dir que: El Consell Insular de Mallorca ha comprat Sa Dragonera. I ens em d'alegrar com a mallorquins i també, tal vegada més, com a andritxols. Sa Dragonera és un patrimoni de tots i no podia esser per uns pocs. Es vera que molts pensaven que una urbanització haguera pogut reportar beneficis per la nostra gent però també és cert que pocs havien pensat amb els inconvenients que superen en molt les avantatges. Poder preservar part de la nostra costa ens ha de omplir de gaubança ja que el paisatge és també part del nostre patrimoni cultural.

De moment no sabem quins són els plans concrets del Consell, sí que podem dir que la conservaran i ens ajudaran a tots a coneixer-la una mica més i estimar-la.

Sa Dragonera fou reivindicada per molts i ha estat bandera d'uns contra altres, ara hauria de ser signe d'unió i admiració de la bellesa de la nostra terra.

Estam contents amb aquesta notícia i per això la celebrem.

N'ALI

TEMPS DE CARABACINS

És temps de carabacins, el carabací és una planta resistent, fàcil de cuidar a l'hort, molt indicada pels qui comencen a fer d'hortolans i dóna un excel·lent resultat a l'hora de la cullita. Si voleu sembrar-ne haureu d'esperar l'any qui ve, mentrestant poden aprofitar la nostre recepta els hortelans ja més veterans o si n'anau a comprar a la botiga o al mercat.

SOPA DE CARABACINS

per quatre persones:

1 Kg. de carabacins
sal
prebe negre
fulles fresques d'herba-sana
4 formatgins

Pelau els carabacins i feis-los troços. Posau-los a bullir amb sal i les herbes un quart o vint minuts. Pasau-ho per la trituratora amb els formatgins, rectifiqueu de sal i posau-hi un polsimet de prebe. Posau dues fulles de menta per decorar i serviu-ho amb crostonets de pa frit.

L'estar a prop de la mar fa que a moltes famílies hi hagi un pescador o qualque conegut que hi va a pescar; a l'estiu hi ha un art de pesca que és la fluixa que el practiquen molts d'afeccionats i a voltes s'agafa un peix que s'imposa molt per les seves traces: l'espet, si en disposau o en comprau cuinau-lo de la següent manera:

ESPET EN CASSOLA

Tres o quatre tallades d'espet per cap no massa gruixades.

1 cabeça d'all
1 manat de julivert
prebe negre
sal
2 llimones sucades
oli
1 kg. de tomàtigs

Torrau les tomàtigs abans de tot i pelau-les. Feis un picadillo gros d'all, julivert, prebe negre, sal, oli i llimona. Posau el peix a torrar i mentrestant

anau banyant-lo amb la meitat del picadillo, fent que es torri i es bany tot el temps. Posau les tomàtigs dins una cassola o greixonera, ben esclafades o tallucades mesclant-hi el que queda de picadillo, rectifiqueu-ho de sal si és necessari, feis-li pegar un bull i afegiu-hi el prix.

Acabau amb fruitam del temps fresca i neta que té moltes vitamines.

Gloses

Amb sa falç m'he fet un tall
i un que en tenia són dos
d'un ja no em curaré mai
de s'altre dificultós.

Arreu arreu segadors
que sa madona se queixa
perquè es blat li torna xeixa
i sa ferina segó.

Madona vos sou madona
madona madona sou
madona es llevat ja és tou
ja podeu pastar, madona.

Ses fradines els diumenges
quan tenen res que fer
van a regar es clavaller
diuen -beu ja que no menges.

D'una flor surt una espina
d'una mata un rebassó,
d'una porrassa un albó,
d'un 'glà surt una alzina.

Diuen que una esparreguera
n'es un espàrrec quan neix
i si no el cullen tant creix
que neix mascle i mor femella.

La pobre garballonera
tot l'any li fan els entorns
d'estiu li cullen ses palmes
i d'hiver els garballons.

Si no fos pes carretó
que va darrera darrera
no hi hauria cap somera
que batés un cavaio

Segadors, segau baixet
i coireu paia i gra;
que en s'hivern, on no n'hi ha,
solen tenir molt de fret

IV SEMINARI D'INFORMACIÓ I ESTUDI

IV SEMINARI D'INFORMACIÓ I ESTUDI

ESTAT I PERSONA EN EL MÓN D'AVUI

MONESTIR DE LLUC

29 SETEMBRE - 2 OCTUBRE 88

Els propers 29 de setembre al 2 d'octubre es celebrarà al Santuari de Lluc el IV Seminari d'informació i estudi, convocat pel grup Blanquerna. Aquest any el curs versarà sobre el tema "Estat i persona en el món d'avui" i el programa es presenta dividit en dos cicles, un d'informació (per a aquells joves que assisteixen per primera vegada i/o gaudeixen d'una mínima informació sobre aquesta temàtica) i l'altre de seguiment, pels qui desitgen un nivell més elevat.

Hem parlat altres vegades, en aquesta revista, d'aquest grup de les anteriors convocatòries. Blanquerna és un grup de reflexió sobre el fet nacional a Mallorca i als Països Catalans, des d'una perspectiva humanista i de progrés. El seu missatge està adreçat sobretot a gent jove i els assistents són majoritàriament estudiants dels darrers cursos de BUP i COU i universitaris. Això fa que, a part de la categoria indiscutible del seminari (impartit per coneguts professors universitaris i persones de prestigi), l'estada a Lluc serveixi d'ocasió per conèixer altra gent i sigui també, motiu d'esplai i diversió, amb les bulles dels vespres, animades per grups mallorquins.

Tot això fa que aquestes jornades tenguin un caire autènticament únic a Mallorca, la qual cosa es demostra en el fet que la demanda d'assistència supera les possibilitats d'acolliment, car els assistents d'anys enrera volen tornar-hi i un nombre considerable de joves s'hi apunten per primera vegada (enguany hem previst la inscripció d'un centenar de gent nova).

Els professors que impartiran aquest seminari són els següents: J.F. Mira, Antropòleg; Aureli Argemí, Secretari General del C.I.E.M.E.M.; Lluís Garcia Sevilla, Professor de Psiquiatria de la U.A.B. i Grup Blanquerna; Josep Amengual, Historiador; Sebastià Urbina, Professor de Filosofia del Dret UIB; Josep Maria Terrabras, Professor de Filosofia;



GRUP MALLORCA
BLANQUERNA

ENTITATS PATROCINADORES:

AJUNTAMENT DE PALMA



Consell Insular de Mallorca



Fundació de Serveis
de Cultura per al Poble

Josep Ma. Llompart, escriptor; Felix Cucurull, Historiador; Joan Vidal, Jurista; Miquel Alermar, Economista; B.Colom, Professor de Dret U.I.B.; B.Bennàssar, Professor de Teologia Moral C.E.T. E.M.; T.Suau, Biblista.

Finalment, diguem com a informació que la matrícula i estança els quatre dies és de 7.500 ptes. però per als joves i estudiants existeix un nombre limitat de beques que fixa l'estada en 3.000 ptes. Aquells joves interessats d'Andratx que desitgin més informació sobre aquest seminari poden contactar amb:

Biel Ensenyat i Pujol
Teléfon 673018

Andratx.

Animau-vos!



RESTAURANTE

Es Gieral

CARRETERA PUERTO DE ANDRAITX
TEL. 67 30 12



TALLER RAYMA

SERVICIO OFICIAL CITROËN

C/ VIA ROMA, 5

ANDRAITX

Tel. 673253

ALICIA QUIROGA
DE SOLERA

Petit

NIÑO - MODA JOVEN

Aragón, 7 - Tel. 67 21 67

ANDRAITX

AUTOS MORAGUES

RENT A CAR

C/. España, 7
Telf. 67 20 09

PTO. ANDRAITX

(MALLORCA)

**CAFETERIA
SNACK - BAR**

Quijote

CAMP DE MAR - MALLORCA

JOAQUIN VERDAGUER TRAVESI

ANDRAITX, LA VILLA DE LOS «CHEFS»

1959

PROLOGO

Es la primera vez en mi vida que he prologado libro o folleto alguno; pero mucho me satisface el tener que hacerlo precisamente en el «Andraitx, la Villa de los Chefs», ya que va destinado exclusivamente a mis amigos y paisanos.

En primer lugar, esbozaré, en síntesis, un poquitín de historia de ese puñado de cocineros andritxoles que, allende los mares, han sabido escalar tan honrosos cargos en el arte culinario.

Mi querido pueblo, o sea Andraitx, posee un sabor tradicional distinto al de los demás pueblos de la isla. Desde tiempo muy lejano, ha sido un pueblo dedicado por entero a la emigración, preferentemente hacia la isla de Cuba. Llegó un momento en que allí, casi todos los hoteles de La Habana estaban manejados por excelentes cocineros andritxoles, hasta que se produjo un fenómeno económico social que dieron en llamar «la moratoria». A partir de esta fecha vino el éxodo de los cocineros que, como bandadas de golondrinas, se esparcieron por los más diversos países del mundo. La mayoría de ellos fijaron sus anhelos en dar el salto a los Estados Unidos; pero existían en aquel país unas leyes emigratorias poco propicias para que ellos pudieran colmar sus deseos. Aún así, desde la isla de Cuba, fueron muchísimos los que, con un valor y un espíritu

envidiables, emprendieron la marcha hacia Norteamérica,

En aquel país, eminentemente poderoso, trabajaron con afán y con espíritu de superación y pronto alcanzaron la más alta cima deseada: la de Chefs.

Ahora me corresponde el presentar al autor de este librito: Don Joaquín Verdaguer.

Desde hace ya muchos años, me une con el Sr. Verdaguer estrecha amistad, nacida a través de los ya numerosos libros que le he editado. Es autor de muchos libros literarios y pedagógicos. No se ha ceñido, pues, a un solo género; porque, como Profesor de Idiomas, ha publicado varios libros de texto o de consulta, que son requeridos y apreciados como una joya en los Centros de Enseñanza de España. Su obra literaria es muy vasta. Tanto escribe un libro de literatura pura, como una novela de aventuras o policíaca.

Posee un estilo y una intuición personalísimos que le hacen triunfar en todo lo que escribe. Prueba de ello es el gran éxito que ha obtenido en Alemania en donde es uno de los autores más leídos y apreciados de aquella nación. Uno de sus libros, «El Arte de Fumar en Pipa», ha conocido ya los honores de una octava edición, con un tiraje fabuloso de ejemplares. Otro de sus

libros allí publicados. «Yo soy un Solterón», batió el record de venta con motivo de la Feria del Libro Alemán de Frankfurt. Con los pedidos de los libreros alemanes, la edición quedó agotada en unos instantes; veinte días después estaba ya en la calle la segunda. Es tanta su capacidad literaria que, aún del tema que pudiere parecer más inverosímil, sabe concebir y escribir un libro, impregnado del humor más sano y fino. Su editor alemán, conocedor de sus cualidades, le encargó especialmente que escribiera un libro acerca de los solteros, y pocos renglones más arriba, acabamos de indicar cuál fué el éxito que alcanzó. Actualmente está por ver la luz pública «El Perfecto Paseador». También ha sido traducido al sueco.

Su carácter extremadamente sencillo hace que saboree su pipa y calladito todos sus éxitos, como si fuera la cosa más natural del mundo, leyendo y coleccionando comentarios y críticas de su labor en la prensa extranjera, sin que en su propia patria se le haya dado toda la importancia que merece un hombre tan excepcional.

Es el Sr. Verdaguer grande admirador de todo cuanto signifique Arte, en sus más variadas y diversas facetas. Allí donde asoma la más simple manifestación, allí acude para contemplarla. Y así quiso la Providencia que conociera un día el caso insólito de los cocineros de nuestro pueblo, en ocasión de un viaje a Mallorca de nuestro amigo don Gabriel Covas, brotando entonces de

sus labios las más encendidas frases de encomio y admiración para nuestra villa y sus hijos. Presuroso escribió entonces aquel su comentado y varias veces reproducido artículo: «Andraitx, la Villa de los Chefs».

La resonancia que ha logrado tal divulgación ha sido enorme en bien de nuestro pueblo. Vivimos además en una época en que nuestra isla está metida de lleno en el ramo de la hostelería. Mucho se habla ahora de hoteles y también de buenos cocineros, y se ha llegado a la convicción de que los cocineros andritxoles gozan de extraordinaria y merecida fama por su capacidad, su honradez y su perseverancia.

Estas consideraciones, unidas a numerosas insistencias de andritxoles y no andritxoles, interesados en el trabajo reseñado, y que por su carácter de artículo de Revista, tenía forzosamente algo de efímero, me han movido, de acuerdo con el autor, a publicarlo en forma de opúsculo, notablemente aumentado en su información, dándole así permanencia y divulgación.

Lo creo de extremo interés y honra para los andritxoles todos. No dudo de la buena acogida que tendrá.

Lo hago desinteresadamente; sin provecho personal alguno para mí.

A Andraitx, a vosotros todos, queridos paisanos, cordialmente lo dedico.

Bernardo Ferragut

ANDRAITX, LA VILLA DE LOS «CHEFS»

Si un día, respetable lector, viajando por esos mundos, se siente Vd. muy satisfecho y bienaventurado, tras haber comido extremadamente a gusto en algún afamado hotel dondequiera que sea, y llega a tal punto su satisfacción que, agradecido, solicita felicitar personalmente al *Chef*, le apuesto a Vd. doble contra sencillo, que estrechará la mano a un honrado y simpático hijo de Andraitx.

No me crea Vd. exagerado. Si Espinosa, por ejemplo, se especializó en Monteros, y acabó incluso llamándose Espinosa de los Monteros, Andraitx, con sus escasos cuatro mil habitantes, ha llenado materialmente el mundo de magníficos cocineros y *chefs*. Si; los encontrará Vd. en los mejores puestos, arriba y abajo, aquí y allá,

al Norte y al Sur, al Este y al Oeste, a bordo o en tierra.

El gran escritor polaco Conrad, en una de sus magníficas novelas, nos habla de aquel extraordinario personaje, recogido a bordo, no recuerdo en que mares exóticos. A las preguntas que le dirigen —nos cuenta Conrad— aquel hombre señalándose a sí mismo, repite una y otra vez: ¡Nostromol! ¡Nostromol. Y así, tomándolo por su nombre, le llamaron Nostromo. Pero nosotros, que en esto sabemos un poquitín más que Conrad, estamos en el secreto: lo que contestaba el hombre era ni más ni menos que ¡Nostramol! ¡Nostramol. Y sabemos también, si es temerario el afirmarlo, que era, naturalmente, de Andraitx. Nostromo se colocó o ajustó

— 5 —

—dice la novela— en un hotel o fonda donde un paisano suyo cuidaba de la cocina. ¿Es que vamos a dudar aún?. ¡Nadal. Lo dicho: ¡de Andraitxl.

No le dé Vd. más vueltas, amable lector. Busque Vd. las mejores cocinas y muy raro ha de ser que no encuentre a su frente a un andritxol.

¿Que con motivo de la actualidad política de la Argentina se le ocurre que le hubiera, en su día, resultado interesante el irse a comer con Perón?. Pues, allí en la Casa Presidencial se hubiera Vd. encontrado con Bartolomé Calafell, magnífico *chef*. ¿Que pensando en Batista y lo sucedido en Cuba, se fuera Vd. en imaginación, por lo menos, hasta el Hotel Nacional, allá en La Habana? Pues, había de encontrarse allí con su magnífico *chef* y andritxol, desde luego: Gabriel Ballester Pujol.

Si un día le da a Vd. por subirse por el Norte, por el país de Oliver Curwood; quiero decir: El Canadá, allá en el «Sheraton» se encontrará con Matias Valent Covas, *chef* de nombra-día, que lo recibirá a Vd., como saben recibir los andritxoles: con los brazos abiertos, y le hará admirar a Vd. una vez más el arte culinario.

No le digo a Vd. nada de Nueva York. En la gran Babilonia moderna, difícil, si no imposible casi, es que quiera Vd. comer bien, sin que

el *chef* del hotel que sea, no le resulte un andritxol. Se chupará Vd. los dedos si cae en la jurisdicción de Matias Covas, en el mismísimo «Astoria». Ni que decir tiene que Covas le dejará a Vd. encantado. Si se mete Vd. en el «Buffalo», allí, diríase que nos está esperando ya, se encontrará con Bartolomé Jofre. ¿Prefiere Vd. acaso el «Bahamas Club»? Le aseguro que no ha perdido nada, pues allá está el *chef* Pedro A. Mandilego Alemany, verdadero artista, creador de «Nido de Aguila». Le aconsejo que no desaproveche la ocasión y, al día siguiente... Mire; si no fuera porque se me acaba el aliento, le soltaría una retahila de magníficos *chefs*, todos andritxoles: Matias Cañellas, del Youngstown Club; Juan Balaguer Valent, famoso *chef* del Hotel Ritz Carlton y propietario del Hotel Londres, de Palma.

Ancho es el mundo; viaje sin temor; cualquiera vaya no le faltarán cocineros andritxoles que parecen esperarnos para recrearnos el paladar y hacernos entonar alabanzas a su villa madre. En el Hotel Sevilla, de La Habana encontrará a Gabriel Valent. Sin salir de la gran ciudad, está Gabriel Rosselló Mir, *chef* del Hotel Colonial. No muy lejos (vamos de Jauja en Jauja) disfrutará de caer en el reino de Guillermo Massot Juan, en el Hotel Plaza... ¡No; si no se me acabarían los nombres! ¡Si lo que pasa es

— 6 —

que me he de dejar a montones en el tinterol. Si aún no hemos podido ni citar a Lorenzo Bosch Alemany y a Rafael Ferrer Alemany, que le recibirían a Vd. encantados allá en Reims, en «La Lorraine», como lo mismo haría en Chalons, Juan Font Colomar en su «Hotel Mon Restaurant». En Buenos Aires, y en París...

Si; ya veo que me está Vd. poniendo la cara larga, lector amigo. Adivino sus pensamientos. Parece Vd. estar diciéndomelo con su mirada: Si todos estos grandes *chefs*, si todos estos consumados artistas del arte de Brillat-Savarin se nos han desperdigado por el mundo, alcanzando los mejores puestos desde donde lograron su gran nombradía... ¡pobres de nosotros! De no coger la maleta y comenzar a peregrinar por esos mundos de Dios, nos tendremos que pasar sin ellos; eso en su propia tierra, en nuestra Mallorca.

Permitame que me sonría; no, que me ría. ¡Si el milagro de la hermosa villa de Andraitx es algo muy seriol. Es tan inagotable su vena, que no se han olvidado, en modo alguno, de Mallorca. Como en el cuento aquél, puedo yo también ahora decir: ¡Si hay para todos! ¡Si tenemos aquí cada Pez gordol.

Vamos; venga Vd. conmigo. ¿No ha probado Vd. ya el flamante y moderno «Bahía Palace»? Bueno; pues pruébelo; allí hay *chef* andraitxol:

Bartolomé Esteva; luego ya me dirá. Y ahora corramos al «Hotel Victoria». ¡Copol, como suele decirse! El Maître, el Primer Cocinero y el Segundo cocinero, todos andraitxoles: Antonio Calafell, Jaime Alemany (†), Bartolomé Covas.

Sigamos, sigamos. Mire; no tengo espacio para adjetivos; pero mire: En el «Maricel», copo también: Jaime Alemany, Baltasar Covas, Juan Alemany. En el Hotel «Jaime I»: Antelmo Pujol, Bartolomé Vich, Francisco Alemany. ¡Otro copol. En el «Alcina», Mateo Terrades (†). En el «Hotel Londres», Pedro Simó. En el «Hotel Majórica», Bartolomé Flexas. Jaime Aleñar, en el «Hotel Capitol». En el «Hotel Moragues», del Puerto de Andraitx, tenemos a G. Moragües. No; no había por que sentirse alarmado. ¡Qué ramillete de estupendos cocineros y *chefs* encontrará Vd. en toda esa zona costera. Mire; se me está acabando ya el resuello y Vd. debe de estar ya fatigado de oír nombres; pero, quisiera aún señalarle (aún dejándome tantos por nombrar), que solamente en Paguera, recuerdo ahora a Luis Alemany, *chef* del «Hotel Cala Fornells». A Pedro J. Palmer, *chef* del «Hotel Carabela». En el «Bahía» a Francisco Palmer. En el «Malgrat», a Luis Mariano. En el «Villamiel», a Antonio Covas.

Y siguiendo por la zona costera, vemos a Pedro Adrover (†) en el «Hotel Camp de Mar».

— 7 —

En el «Brismar», del Puerto de Andraitx está el Sr. Enseñat Mandilego.

¿Le parezco a Vd. un prestigeador, sacando nombres de *chefs* en número inagotable? Pues ya ve; no hay aquí chistera con trampa; es sencillamente Andraitx que nos sabe jugar un auténtico juego de ilusionismo, en este caso real.

Ya ve Vd., pues, como yo no le engañaba con lo que le decía al comenzar. Mire de que asombrosa manera la villa de Andraitx ha producido generosamente, a borbotones, esta clase de artistas...

¿Artistas? Claro que sí. La Gastronomía, la Cocina, como Vd. quiera, es cosa de artistas. Sólo un artista puede llegar a ser magnífico cocinero.

Doscientos años después —ya ve Vd.— está Vd. oyendo aún el nombre de Béchamel que, en la corte de Luis XIV dió a conocer su salsa y sus *vol-au-vent*. Y Carême, cocinero de Talleyrand, que con su cocina romántica (sí; sí; el arte tiene sus estilos) dejó un nombre glorioso. Y Vatel, cocinero de Condé, que por honrilla profesional; por no haber llegado a tiempo el pescado, se suicidó, según nos refiere emocionada Madame de Sevigné. ¿No dejó un nombre egregio, de auténtico artista Montmiral, el del Congreso de Viena? ¿Y que me dice de Varenne,

inventor de los *ragouts*? Y no todo es historia, ¿Y Escoffier, el maestro moderno, aquél que dijo que el cliente siempre tiene razón? ¿Y Schlichter, otro contemporáneo también, que lloró ante sus clientes, creyéndose deshonrado por un mínimo descuido: por unas almendras tostadas, según nos cuenta en reciente libro Ernst von Salomon?

Recuerde que el cocinero de la Du Barry fué condecorado por el Rey. Y que el de la Pompadour, alcanzó la Cruz de San Luis. ¿Quién inventó la pólvora? —suele decirse— Pero: ya ve Vd.; acaso no esté por debajo la pregunta de ¿Quién inventó los *fricandeaux*? Y ya lo sabe Vd. va para los tres siglos que los inventó el *chef* de un Papa Medici, Leon X...

Quiero con todo eso señalar que un *chef*, un gran *chef* es intuición, oficio, inspiración; es decir: Arte. Si un gran maestro pintor armoniza con arte los colores, un gran maestro cocinero armoniza los sabores. Y eso, como todo arte, no se logra plenamente, si no se lleva en la sangre.

Y ahora, lector mío, preparándome ya para terminar este comentario que espero sea halagador para Andraitx y, por tanto, también para Mallorca, he de decir que, me fué sugerido, en parte, por la presencia en Mallorca de uno de los grandes astros del Arte Culinario: Gabriel Covas, *chef* y socio capitalista del «Mural Room

— 8 —

Restaurant de Ohio. El Sr. Covas, como todo jefe de altura, es un creador. Si el lector quiere un día comer en una buena mesa de los Estados Unidos, conocerá que existe allí una conocidísima condimentación de patatas, llamada «Gabriel». No es preciso decir quien es Gabriel.

Y más aún. Si como dijo certeramente Balzac *La sauce est le triomphe du goût*, o como se ha repetido después, que la alta cocina es, en gran parte, el arte de las salsas, no podía menos de suceder que existiese la salsa «Covas», creación digna —según algunos que la probaron— de Noel, *chef* de Federico el Grande, e inventor de magníficas salsas.

Acaso, mi querido lector, le hayan entrado a Vd. ganas de darse un paseito por Andraitx, la Villa de los Chefs. Pues bien; no haría mal, cuando no para otra cosa, para hablar un poquitín con don Pedro Massot Vidal, que alcanzó máxima altura como *chef*, actualmente ya en descanso. Mucho podría contarle de Arte Culinario, de la vida, de Andraitx y de sus *chefs*.

Permítame que insista en este personaje, pues es como una síntesis, un símbolo. Mejor que lo que yo le pudiera ahora decir, será el reproducir aquí un párrafo galano que al señor Massot le dedicó en un artículo publicado en ANDRAITX, hace tres años, don Bartolomé Terrades, *ex-chef* del Palacio Presidencial de La

Habana en los difíciles tiempos del Presidente Mendieta. *Chef* que fué también del Gran Casino Nacional de la Habana. *Chef* en el «Putlo Español» de Buenos Aires, primerísimo personaje; pues, de eso que estamos glosando. Dice el señor Terrades en el apuntado artículo: «Pedro es el veterano y destacado *chef*, cuyo nombre redive y perfila largos años de una vida nostálgica, bohemia; pero feliz, transcurrida bajo el cielo alegre de la Perla de las Antillas, época de inefable y soñadora camaradería andritxola. Vida y época aureolada también por una admirable, múltiple y diversa acción social y benéfica balear en el mundo habanero. Massot, en sus primeros tiempos y en una época precisa, fué un oportuno y servicial tutor. Por sus buenas relaciones e influencia moral en el medio gastronómico; siempre hallaba un puesto disponible de aprendiz en los mejores hoteles habaneros para el joven andritxol que recién llegaba. Por eso a él le cabe el honor de haber podido encauzar los afanes inciertos de aquella pléyade de jóvenes pioneros que más tarde debían enaltecerse en el selecto arte de Escoffier y de Domench».

No sea; empero, lector, que en su medio pensada ya excursión a Andraitx, lleve Vd. una intención oculta —todos somos pecadores— y olfateando y volviendo a olfatear con prudente

— 9 —

disimulo, espere Vd. ir a parar allí ante una mesa opípara, magnífica, digna de la Hermosa Villa de los Chefs, que tanto ha hecho por el bien comer del mundo.

Mas en eso, le aconsejo que no se forje demasiadas ilusiones. Yo, personalmente, nada

digo, sino que dejo hablar a la sabiduría popular y le recordaré tan sólo que hay un adagio mallorquín que así reza: *Cada u, a ca seva, culna i pasta així com vol*. E indudablemente, los grandes *chefs* cuando están en Andraitx, están plenamente *a ca seva*.



APOSTILLA

Place extremadamente al autor del artículo que antecede, la buena recepción que tuvo y los comentarios cordiales que logró. Reprodujéronle el semanario ANDRAITX y PARIS-BALEARES. Singular y amable fué el eco que despertó en un *punto neurálgico*, bien competente, por cierto, en las cosas de que en este trabajito se comentan. Se trata de una «peña» que en el «Bar Galicia» allá en Buenos Aires, se reúne, o por lo menos se reunían entonces. Hubo revuelo en aquel establecimiento de la populosa y españolisima Avenida de Mayo, al llegar uno de los contertulios agitando un ejemplar del ANDRAITX.

Se compone dicha tertulia casi totalmente de españoles, todos veteranos titulares de primera línea en el arte extenso y succulento de la

Gastronomía (Esas son las palabras de Bartolomé Terrades).

Hubo su jaleo; sus observaciones; su hablar todos a la vez; su aceptación clamorosa del nombre de «La Villa de los Chefs» que el autor da al simpático pueblo de Andraitx. Los comentarios despertaron añoranzas, evocaciones.

La inteligente y garbosa pluma del gran chef Bartolomé Terrades, recogió este momento con toda su viveza y envió su escrito a manera de Crónica o Carta Abierta al semanario ANDRAITX. (25 Febrero 1956).

De ella el autor recoge aquí para su perduración los párrafos que siguen en los que, la hábil pluma de Terrades, se torna un tanto solemné y notarial en su delicado humorismo para decir:

— 11 —

Si, señor Verdaguer; con su curiosa profusión de tantos nombres de apreciados coterráneos amigos de nuestra infancia, nos ha hecho reverdecir toda la pasión ilusoria de nuestras mocedades.

En el «Valle de los almendros» nacimos, y en los primeros albores de nuestras vidas y sin más bagaje preparatorio para el éxito que nuestras débiles inquietudes, emprendimos raudamente vuelo hacia todas latitudes. Y en los más remotos confines en que plegamos nuestras alas supimos con un modesto profesionalismo jerarquizar apellidos y honrar a nuestro pueblo, cuyo nombre se pronuncia hoy en cualquier rincón del mundo. Y esta virtud enaltecida de nuestros modestos artistas, usted ha sabido descubrirla y propagarla con holocáustica unción, con su fino humorístico y pluma objetiva. Por lo tanto y consecuente con el entusiasmo del grupo, alguien ha sugerido una simbólica recompensa en consonancia con su loable acción y ha propuesto lo siguiente:

«Que por voluntad de todos los presentes, y creyendo interpretar el sentir de todos los «chefs» andritxoles y usando de la facultad que nos confiere nuestra doble condición de «chefs» y de andritxoles residentes en Buenos Aires, tenemos la satisfacción de proponer al Señor Don Joaquín Verdaguer «Chef», *Honoris causa*

de la Villa de Andraitx, proclamada por él con acierto justo y merecido «La Villa de los Chefs». Por último rogamos al Sr. Verdaguer nos haga el honor de aceptar el presente título, que con todo fervor, simpatía y aplauso le concedemos, valorado por su justo mérito».

Ni que decir tiene que el autor, sintióse con ello inmensamente honrado, más orondo y satisfecho que un niño con zapatos nuevos, como suele decirse. En su satisfacción hasta llegó a imaginar que, allá desde el fondo de los tiempos pasados, le sonreía, como en amable saludo de bienvenida, aquel su famoso tocayo Joaquín (¡Oh, la atracción del nombre!) aquel Mestre Xoxtim — que con tal ortografía firmaba — Cocinero Mayor del Rey Fernando, y que dejó escrito un curioso «Llibre del Cuynar».



— 12 —

ALGUNAS NOTAS AL TEXTO

Pág. ...*el gran escritor Conrad*... Fué precisamente Joseph Conrad quien dijo: «En su última consecuencia, la labor de los cocineros es elevadísima: aumentar la felicidad humana».

Pág. ...*el arte de Brillat-Savarin*... Claro que el arte lo han creado los *chefs*; pero Anthelme Brillat-Savarin, juez francés, se descolgó un día con su magnífica y profunda obra: «Physiologie du goût», que viene a ser el espaldarazo que la inteligencia da al arte gastronómico.

Pág. ...*Mateo Terrades*... Fallecido inesperadamente mientras se reescribía este opúsculo. Fué grande personaje en su ramo. Sus méritos y triunfos figuran en la «Relación». Añadamos aquí que por dos veces una en Cartagena y otra en Valencia preparó un banquete para Su Majestad el Rey don Alfonso XIII.

A bordo del yate «Patricia» del citado millonario preparó opiparas creaciones

para grandes figuras como Charles Chaplin, Greta Garbo, Picasso, Blasco Ibañez.

Había tenido grandes maestros y creó, entre otras cosas, la «Langosta Manolete», «Supremas Joselito», la «Copa Pedro Romero».

Pág. ...*la alta cocina es en gran parte el arte de las salsas*... Un perfecto *chef* —afirman los expertos en el arte de cocinar— hace sencillamente lo que quiere con ayuda de sus salsas. Es en sus salsas donde se le ha de ver.

El autor, como profano que es, se limita a aportar aquí una anécdota que leyó en un viejo libro, y que apoya la afirmación que hacíamos:

Sotérides, Jefe de Cocinas en la Corte del Rey de Bitinia, recibió un día la terminante orden del Rey, de servir a la hora de comer, un plato de pescado. Está bien, Majestad; —dijo muy serenamente Sotérides— el caso era, sin embargo, que no

— 13 —

había un solo pescado en diez leguas a la redonda. ¿Y qué? No había pescado; pero había Sotérides. Así que el grande e histórico *chef*, muy sonriente, muy seguro de su arte, no vaciló y se puso a la tarea. Tomó un rábano, un vulgar y miserable rábano de gran tamaño. Lo hirvió, frió, tostó, escaldó (todo eso es de mi cosecha). Lo manipuló yo no sé cómo. Luego comenzó a preparar sus salsas, unas salsas mágicas, geniales. Machacó, pulverizó, batió (¿Quién sabe lo que hizo!) Mezcló y volvió a mezclar.

El rábano así trabajado apareció (de cuerpo presente, está uno por decir), rodeado de maravillosas salsas y condimentos sobre la real mesa. La obra de arte resultó apocalíptica. Cuéntase que el Rey, al acabar su comida, llamó a su *chef* y con ojos lagrimosos por el agradecimiento le dijo: ¡Jamás mi buen Sotérides, había comido un pescado tan fino, tan sabroso, tan magnífico como éste!

Pág. No son pocos, ni mucho menos, los *chefs* andritxoles que lograron creaciones notabilísimas. Recordamos «Buches de bacalao en salsa verde», «Tasaio con mojo» y «Ajiaco a la criolla» de Matías Enseñat. La «Mayonesa de Colores», de José León.

El «Nido de Aguila», de Mandilego. La «Canasta de Langosta» de Jaime Bosch. Las «Supremas Joselito». La «Copa Pedro Romero» y la «Langosta Manolete», de Mateo Terrades. ¡Y tantas otras que desde aquí es perdonable desconocer, por estar tan lejos, a menudo, de lo que pudiéramos llamar el «Teatro de la Guerra»!

Pág. El escritor Lorenzo Villalonga, en su obra «Mallorca», hace este bonito comentario: «En muchas casas aristocráticas madrileñas, en tiempos de la monarquía, se encontraban cocineros mallorquines. Algunos de ellos, como el *chef* de S. A. R. el Príncipe de Baviera, regresó a la isla y hallando a los señores indígenas en decadencia, abrió un restaurante, donde se servía muy bien. El que esto escribe tuvo ocasión, hace pocos años, de presenciar, en el Palacio Ferrandell, la entrevista de doña Mercedes de Baviera y Borbón con el viejo *chef* de su padre. La escena tenía el aroma plácido de los *colaciónes* de Talleyrand, gran conocedor de la *douceur de vivre*, con el ilustre Carême; una verdadera estampa retrospectiva en esta post guerra de sardinas en aceite y emparedadas».

— 14 —

Relación de *Chefs*, Cocineros y Mayordomos,
naturales de Andraitx cuyos nombres y
principales datos pudo lograr el
Autor agradeciendo desde aquí
la ayuda a los que se
los proporcionaron.

PEDRO ADROVER († 3 Julio 1959).
Chef en «Hotel Camp de Mar».

GASPAR ALEMANY
Cocinero de don Jaime de Semir de Barcelona.

GASPAR ALEMANY
En «Hotel Plaza», de La Habana.

JAIME ALEMANY (†)
Fue Primer Cocinero del «Hotel Victoria»,
de Palma.

JAIME ALEMANY
Chef en el «Hotel Maricel».

MATIAS ALEMANY
Trabaja en el Hotel «Waldorf Astoria» de
Nueva York.

MATEO ALEMANY
Ha trabajado y trabaja en diversos Hoteles
de los Estados Unidos.

LUIS ALEMANY BOSCH.
Es chef del «Hotel Cala Fornells», de Pa-
guera.

GASPAR ALEMANY CASTELL.
Chef en el «Hotel de Inglaterra», de La
Habana. También en el «Hotel Plaza», de la
misma ciudad.

GASPAR ALEMANY ENSEÑAT (a) Rica.
Mayordomo.

MATIAS ALEMANY ENSEÑAT
Ex-cocinero del financiero don Juan March
Ordinas.

JUAN ALEMANY JUAN.
Trabaja de *maitre* en el «Hotel Maricel» de
Mallorca.

JOSÉ ALEMANY PUJOL.
Cocinero del vapor «Ciudad de Barcelona».

JAIME ALEÑAR.
Trabaja en el «Hotel Capitol» de Palma.

MATEO BALAGUER.
Trabaja y ha trabajado en importantes Ho-
teles.

JAIME ALEMANY.
Propietario del Restaurant «Dollar», de Pal-
ma.

PEDRO ALEMANY (a) Britlo.
Propietario del «Hotel Amburgo» y «Hotel
Select» en San Cristóbal (Venezuela).

GABRIEL BALLESTER PUJOL.
Chef del «Hotel Nacional» de la Habana.

JUAN BALAGUER VALENT
Del «Hotel Ritz Carlton», de Nueva York. Es
propietario del «Hotel Londres», de Palma.

ANTONIA BALAGUER.
Directora y Propietaria del «Hotel Comercio» de Palma.

JUAN BARCELÓ
En el «Hotel Villa Real», de Camp de Mar Andraitx.

RAMÓN BONET CUNILL
Trabaja en el «Hotel Camp de Mar», de Andraitx.

ANTONIO BONET
Ha trabajado y trabaja en importantes hoteles.

MATEO BOSCH ALEMANY.
Mayordomo.

LORENZO BOSCH ALEMANY.
En el Hotel «La Lorraine», ciudad de Reims, Francia.

JAIME BOSCH COVAS.
Actual propietario del «Bar Bosch», en Palma. Fué *chef* en el ya desaparecido «Grand Hotel» de nuestra ciudad. Es creador de la famosa «Casta de Langosta».

ANTONIO BOSCH VICENS.
Trabaja y ha trabajado en importantes establecimientos.

BARTOLOMÉ CALAFELL.
En la Argentina trabajó y trabaja en importantes Hoteles. Fué cocinero de Perón.

GASPAR CALAFELL.
En el «Hotel Camp de Mar», de Andraitx.

ANTONIO CALAFELL.
Ocupa desde hace ya años el cargo de *maitre* del «Hotel Victoria», de Palma.

MATÍAS CANELLAS.
Del «Youngstown Club», de Nueva York.

BARTOLOMÉ CASTELL ALEMANY.
Ha trabajado por América, en Cuba y por Francia. En el «Hotel Unión», de París. En el Restaurant «España».

RAMÓN COLL.
En diferentes establecimientos.

GABRIEL COVAS.
Propietario del «Hotel Villa Real», de Camp de Mar, Andraitx.

GABRIEL COVAS.
Del «Youngstown», Nueva York.

BALTASAR COVAS.
Del «Hotel Maricel», Mallorca.

— 18 —

BARTOLOMÉ COVAS.
Cocinero del «Hotel Principe Alfonso» de Palma.

ANTONIO COVAS ALEMANY.
Ha trabajado y trabaja en importantes Hoteles neoyorquines.

LUIS COVAS ALEMANY.
En distintos e importantes establecimientos.

ANTONIO COVAS ALONSO.
En el «Hotel Villamil» de Paguera.

GABRIEL COVAS ALEMANY.
Chef y socio del «Mural Room Restaurant», de Ohio. Es creador de la salsa «Covas» y «Patatas «Gabriel».

JUAN COVAS CANELLAS.
Chef del «Hotel Victoria», de Palma.

GABRIEL COVAS ENSEÑAT.
Cocinero del Ministro de Marina. Recientemente fueron requeridos sus servicios con motivo de la boda de la nieta de D. Juan March.

JUAN ENSEÑAT.
Propietario de la Fonda «El Siglo» y ex-cocinero de don Alvaro de Figueroa y de Torres, Conde de Romanones.

MATÍAS ENSEÑAT FERRER.
Ha trabajado y trabaja en importantes establecimientos.

MATÍAS ENSEÑAT JOFRE.
Primer Cocinero que fué del trasatlántico «Marqués de Comillas».

PEDRO ENSEÑAT MANDILEGO.
En el «Hotel Bendinat», de Palma.

A. ENSEÑAT PONS.
Chef del «Hotel Brismar», en el Puerto de Andraitx.

BARTOLOMÉ ENSEÑAT PUJOL.
En el «Hotel Bendinat», de Palma.

MATÍAS ENSEÑAT (El Americano).
Trabajó y adquirió fama en el más famoso y popular restaurant de La Habana «El Castillo de Farnés», de los tiempos criollos. Es el creador de «Buches de bacalao en salsa verde», «Tasajo con mojo», «Ajiaco a la criolla».

BARTOLOMÉ ESTEVA
Chef del «Hotel Bahía Palace» de Palma.

MATEO FERRAGUT RIERA.
Cocinero del vapor «Jaime II».

JAIME FERRER ALEMANY.
En el Hotel «La Lorraine», Reims, Francia.

— 19 —

SEBASTIÁN FLEXAS.
Cocinero del vapor «Ciudad de Ibiza».

BARTOLOMÉ FLEXAS PUJOL
En el «Hotel Majórica», de Palma.

JUAN FLEXAS.
En el «Hotel Cenía», de Palma.

PEDRO FONT JUAN.
Ex-cocinero de Sir Samuel Hoare, Embajador que fué de Inglaterra en España.

JUAN FONT COLOMAR.
Propietario del Hotel «Mon Restaurant», en Chalons, Francia.

BARTOLOMÉ JOFRE.
En el Hotel «Buffalo», de Nueva York.

JOSÉ LEON (a) Ximelis.
En el Hotel «Waldorf Astoria», de Nueva York. Es el creador de la «Mayonesa de Colores».

JUAN LLADÓ
En el «Hotel de Inglaterra», en Barcelona.

JAIME JUAN.
Chef del «Hotel Maricel», del Puerto de Pollensa. Lo fué del «Circulo Mallorquin», y de Capitanía General, mientras cumplió el servicio militar.

Hoy es Jefe y Administrador del «Hotel Dragonera», San Telmo, S'Arracó (Andraitx).

PEDRO A. MANDILEGO ALEMANY.
En el «Bahamas Club», de Nueva York. Es el creador de «Nido de Aguila».

LUÍS MARIANO.
En el «Hotel Malgrat», de Paguera.

NICOLÁS MARTÍN.
En el «Hotel Rigel», de Mallorca.

MATÍAS MARTORELL.
En «Acapulco Cubana».

JUAN MASSOT MIR.
En el «Hotel Inglaterra», de La Habana.

GUILLERMO MASSOT JUAN.
En el «Hotel Plaza», de La Habana.

PEDRO MASSOT VIDAL.
Fué chef del «Hotel Florida». Veterano con categoría de símbolo. Véase lo que de él se dice en el texto.

GUILLERMO MONER.
Presta sus servicios en un importante Hotel de Pittsburg, Estados Unidos.

BARTOLOMÉ MORA.
En el «Hotel Raixa», Mallorca.

— 20 —

GUILLERMO MORAGUES PUJOL.

Primer Cocinero de la Quinta «La Balear», de La Habana. Es el actual propietario de la «Pensión Moragues», del Puerto de Andraitx.

BALTASAR MOYA.
Chef del «Hotel Horizonte», de Buenos Aires.

PEDRO J. PALMER,
Chef del «Hotel Carabela», de Paguera.

FRANCISCO PALMER.
En el «Hotel Bahía», de Paguera.

FRANCISCO PALMER ALEMANY.
Ha trabajado y trabaja en importantes establecimientos.

PEDRO J. PUJOL.
Cocinero del banquero Juan March Ordinas.

JUAN PUJOL (a) Marió.
Ha trabajado y trabaja en importantes hoteles de los Estados Unidos.

BERNARDO PUJOL CALAFELL.
Mayordomo.

GUILLERMO PUJOL.
Director del «Hotel Londres», de Palma.

ANTELMO PUJOL.
En el «Hotel Jaime I», de Palma.

RAMÓN DE SA COVA.
Trabajó y trabaja en importantes establecimientos.

MATEO RIERA MORAGUES.
Mayordomo que fué del vapor «Mallorca».

ANTONIO REUS PUJOL.
Ha ocupado puestos en importantes establecimientos.

JAIME REUS PUJOL.
Trabajó y trabaja en Hoteles de importancia.

ANTONIO ROCA ALEMANY.
En el Restaurant «San Cayetano», de Palma.

GABRIEL ROCA.
Trabaja en un importante hotel de Sevilla.

GABRIEL ROSSELLÓ MIR.
Chef del «Hotel Colonial», de la Habana.

GABRIEL SALOM.
En varios importantes establecimientos.

JUAN SEGUL.
Chef del «City Hotel» de Buenos Aires, Mar de Plata.

— 21 —

PEDRO SIMÓ CALAFELL.
Chef del «Hotel Londres», de esta capital

JUAN SOLER ALBERTÍ.
 Cocinero del vapor «Ciudad de Burgos».

ANTONIO TERRADES.
 Actualmente retirado. Trabajó en La Habana.

BARTOLOMÉ TERRADES (a) Torrentó.
Chef en el Palacio Presidencial de La Habana, en la época del Presidente Mendieta. *Chef* en el Gran Casino Nacional de La Habana. *Chef* en el «Patio Español» de Buenos Aires. De este último establecimiento fué también socio gerente.

MATEO TERRADES. (+)
 Anduvo por medio mundo. En la Habana fué cocinero del multimillonario G. S. Ward, el Rey del Pan. Marchó de Andraitx hacia la Habana a los 14 años. Fué Cocinero del Almirante Carranza (Véase la nota correspondiente).

TOMÁS.
 En el «Hotel Bristol».

BARTOLOMÉ VALENT.
 En importantes Hoteles.

GABRIEL VALENT (a) Tasajito.
 En el «Hotel Sevilla» de La Habana y actualmente en Mallorca.

MATIAS VALENT COVAS.
 En el «Sheraton», Canadá.

JOSÉ VERA RÓDENAS.
 Propietario del «Hotel Moderno», del Puerto de Andraitx.

BARTOLOMÉ VICH.
 En el «Hotel Jaime I», de Palma.

BARTOLOMÉ VICH BARCELÓ.
 «Hotel Pullman» de Palma. Antes en «Hotel Sevilla» de La Habana.

SEBASTIÁN ZANOQUERA.
 Trabajó en América. Actualmente está retirado.

NOTA.—Considérense incluidos en esta relación aquellos *chefs*, *cocineros* o *mayordomos* cuyos nombres faltan por imposibilidad de obtener una información completa. El Autor los considera incluidos con intención.

FIN





Hostal
Ristorante
Pizzeria
MODERNO

Cra. Camp de Mar, 5 PUERTO DE ANDRAITX
Tel. 671650

SNACK - BAR



GALICIA

ESPECIALIDAD
EN MARISCOS
Y PULPO A LA GALLEGA



TAPAS VARIADAS

Isaac Peral, 37
Tel. 67 27 05

Puerto de Andraitx
(Mallorca)

CARPINTERIA

H. Cervantes

Muebles y Decoración



TISCHLEREI
CARPENTRY
MENUISserie

C/. España, 4
Teléfono 67 11 62
PTO. ANDRAITX



Restaurante Miramar

post d'andraitx
Mallorca

tel. 67 36 37



SERVICIO OFICIAL

Francisco Cañellas Mascaró
SERVICIO Y VENTAS

Carretera Puerto, 55
Teléfono 67 23 89

SERVICIO RENT A CAR
Puerto de Andraitx

TUCASA

TODO PARA LA CASA, S. A.

C/. Galicia, 27 - Teléfonos 67 13 03 - 67 28 13
07150 ANDRAITX

materiales construcción



RECORDS D'AHIR



Per esser final de curs, ● millor dit, temps de vacances aquestes dues fotografies ens van bé, una correspon (la de la plana anterior) a l'escola de Ca Ses monges de s'Arracó i era un any de principi de segle i la d'aquesta plana és de l'escola de ca ses monges d'Andratx però de fa uns anys, molt pocs.